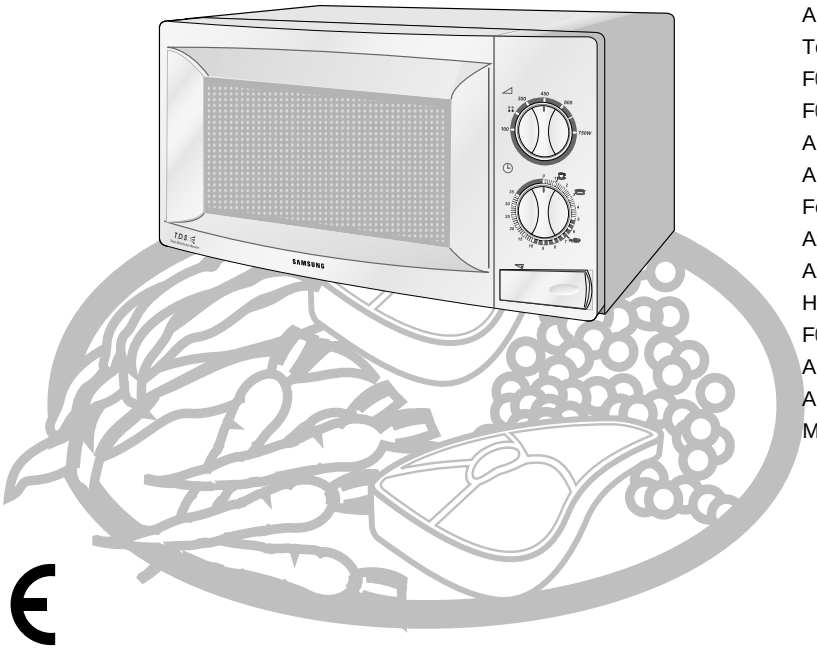
SAMSUNG

# MIKROHULLÁMÚ SÜTÃK

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA ÉS FÃZÉSI TANÁCSADÓ

## M1618N

A sütésre, fŒzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegıek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszınik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



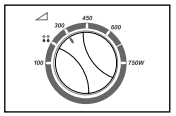

Gyors emlékeztetŒ útmutató ..... 2
SütŒ ..... 2
Tartozékok ..... 3
VezérlŒpanel ..... 3
Hogyan kell ezt a füzetet használni? ..... 4
Biztonsági elŒírások ..... 4
A mikrohullámú sütŒ elhelyezése ..... 5
Hogyan mıködik a mikrohullámú sütŒ? ..... 6
A sütŒ mıködésének ellenŒrzése ..... 6
TeendŒ probléma esetén ..... 7
FŒzés / Felmelegítés ..... 7
FŒzési teljesítmények táblázata ..... 7
A fŒzés megszakítása ..... 8
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben ..... 8
Felolvasztás manuálisan ..... 8
Az “Azonnali melegítés” használata ..... 8
Az “Azonnali melegítés” beállításai ..... 8
Használható edények ..... 9
FŒzési útmutató ..... 10
A mikrohullámú sütŒ tisztítása ..... 14
A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása ..... 15
Mıszaki adatok ..... 15


CE

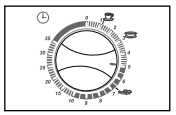

**Code No.: DE68-01700J**

# Gyors emlékeztetŒ útmutató

### Ha Ön meg akar fŒzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...

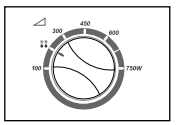


**1.** Rakja be az ételt a mikrohullámú sütŒbe.
Válassza ki a teljesítményszintet a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.

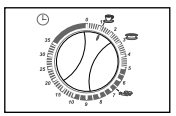


**2.** Állítsa be a fŒzési idŒt az **IDÃ** gombbal.

### Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

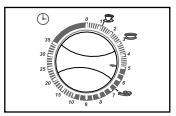


**1.** Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot ⁞⁞ (180 W)-ra.



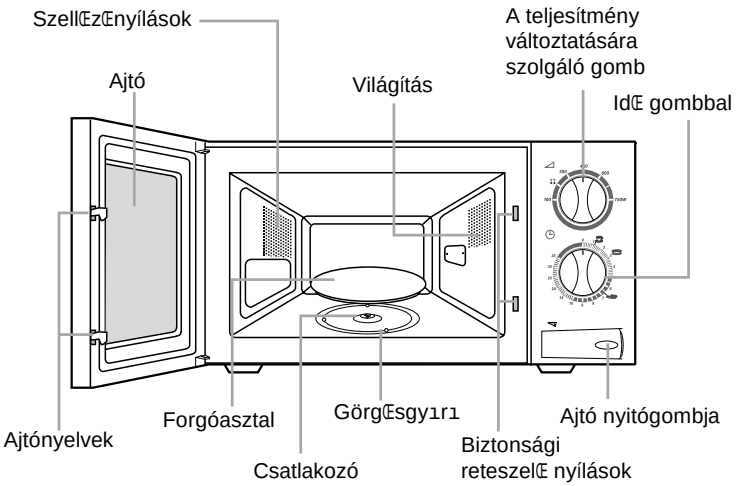
**2.** Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.

### Ha Ön 1 perccel tovább akar fŒzni...



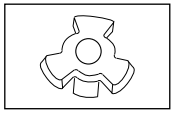
Hagyja benn az ételt a sütŒben.
Állítsa be az **IDÃ** gombbal a kívánt idŒt.

# SütŒ

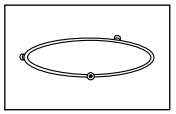


## Tartozékok

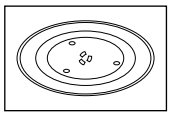
***A mikrohullámú sütőnek, az ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.***



**1. Csatlakozó**, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgóasztalt.



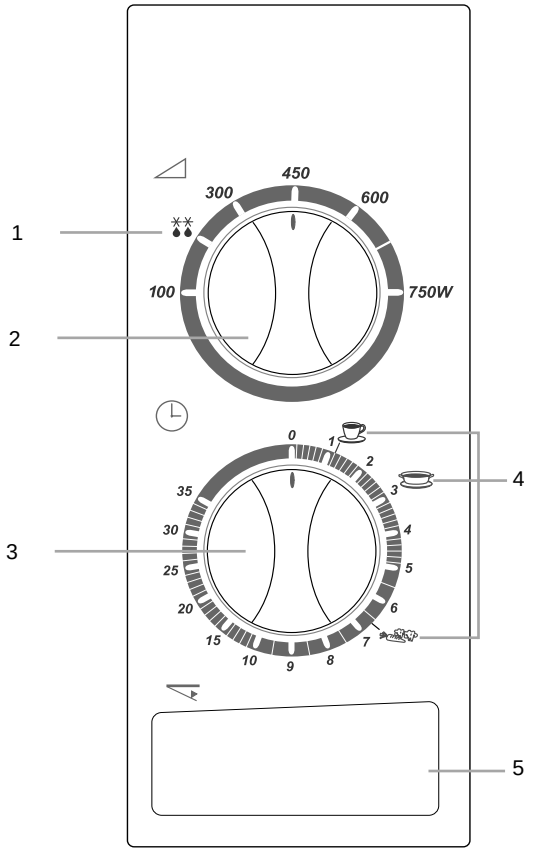
**2. Görgősgyűrű**, a sütő közepére kell helyezni.
Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgóasztalt.



**3. Forgóasztal**, a görgősgyűrűre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
Szerepe: A forgóasztal szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.

☛ **TILOS** működtetni a mikrohullámú sütőt a görgősgyűrű és a forgóasztal nélkül!

## Vezérlőpanel




1. Felolvasztás
2. A teljesítmény változtatására szolgáló gomb
3. Idő gombbal
4. Azonnali melegítés
5. Ajtónyitó nyomógomb

H

## *Hogyan kell ezt a füzetet használni?*

***A mikrohullámú sütŒ Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütŒrŒl:***

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelŒ tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos fŒzési tanácsokat.***

***Az 1. oldalon egy Gyors emlékeztetŒ útmutató található, mely négy alapmıveletet ismertet:***

- ***Egy étel megfŒzését***
- ***Egy étel felolvasztását***
- ***A fŒzési idŒ meghosszabbítását.***

***E Használati utasítás elején található a sütŒ és a sütŒ vezérlŒpaneljének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelŒgombokat.***

***A sütŒ beállítását lépésrŒl-lépésre ismertetŒ magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:***

☛ ✉

**Figyelmeztetés** **Megjegyzés**

### *A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK*

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütŒt nyitott ajtóval mıködtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelŒ nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütŒ ajtaja és elŒlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gyıljenek össze az ajtó tömítŒfelületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítŒfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütŒt, ha megsérült, hanem elŒször feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelŒvel!
Nagyon fontos, hogy a sütŒ ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítŒfelületek
2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütŒt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervízelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelŒnek szabad javítania!

## *Biztonsági elŒírások*

***Fontos biztonsági figyelmeztetések.***
***Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a füzetet és Œrizze meg, hogy késŒbb is megnézhesse.***
***MielŒtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütŒben, ellenŒrizze az alábbi biztonsági elŒírások betartását!***

**1. NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütŒben:
- Fémdobozokat.
- Arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt.
- Fémnyársat, villát, stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütŒben, mely tönkreteheti azt.

**2. NE MELEGÍTSEN**:
- Hermetikusan lezárt palackokat, befŒttes üvegeket, edényeket:
  Például: Zárt bébiételes üvegeket.
- Zárt héjú ételeket.
  Például: Tojást, héjában lévŒ mogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkezŒ belsŒ nyomás fölrobbanthatja ezeket.
Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

**3. NE MÙKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütŒt!
Ok: Tönkremehetnek a sütŒ falai.
Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütŒben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütŒt.

**4. NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellŒzŒnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütŒbŒl kilépŒ forró levegŒtŒl.

**5. MINDIG** használjon edényfogó keszty1t, amikor kivesz egy edényt a sütŒbŒl!
Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel is mindig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

**6. NE ÉRINTSE** meg a f1tŒelemet vagy a sütŒ falait!
Ok: A sütŒ falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyulékony anyagok érintkezzenek a sütŒ belsejével, amig a sütŒ ki nem hıl!

**7.** Hogy ne keletkezzék tız a sütŒben:
- Ne tároljon gyúlékony anyagokat benne.
- Vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a mıanyagzacskókról.
- Ne használja a sütŒt ujságpapír szárítására.
- Ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütŒt vagy szakítsa meg a sütŒ áramellátását!

**8.** Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- **MINDIG** hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolása után, hogy kiegyenlítŒdhessék a hŒmérséklet!
- Keverje meg melegítés közben, és **MINDIG** keverje meg a melegítés után!
- Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!

# Biztonsági elŒírások (folytatás)

- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelŒzése végett rakjon egy m1anyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után!
  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütŒbŒl. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi **ELSÃSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST**:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A sz1knyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- EllenŒrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hŒmérsékletét, mielŒtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

**9.** Ügyeljen a hálózati csatlakozókábelre:
- Ne mártsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hŒforrásoktól!
- Ne használja a sütŒt sérült csatlakozókábellel vagy a hálózati csatlakozódugasszal!

**10.** Álljon karnyújtásnyira az sütŒtŒl, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegŒ vagy gŒz leforrázhatja Önt!

**11.** Tartsa tisztán a mikrohullámú sütŒ belsejét!
Minden egyes használat után tisztitsa ki a sütŒteret konyhai mosogatószerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amig a sütŒ teljesen kihül.
Ok: A sütŒ falaira vagy aljára rásült élelmiszer darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütŒ hatásfokát.

**12.** “Kattanó” hang hallható a sütŒ m1ködése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütŒ teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

**13.** Ha a mikrohullámú sütŒt üresen, terhelés nélkül használják, a sütŒ automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Kb. 30 perc múlva a sütŒ újra használható.

### *FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!*

Ha m1anyag, papír vagy egyéb éghetŒ csomagolású ételt melegít vagy fŒz, nézzen be idŒnéknt a sütŒbe!

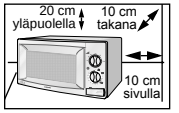
### *FIGYELEM!*

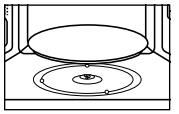
Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú sütŒvel! Ne hagyjon kisgyerekeket felügyelet nélkül a m1ködŒ mikrohullámú sütŒ közelében! Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket érdeklŒ tárgyakat közvetlenül a sütŒ fölött!

# A mikrohullámú sütŒ elhelyezése

***Helyezze el a sütŒt egy sík, vízszintes és stabil felületen.***

H



**1.** A sütŒ elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütŒ megfelelŒen szellŒzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad teret a sütŒ mögött és mindkét oldalán, és 20 cm-t a sütŒ fölött.

**2.** Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütŒbŒl. Rakja be a sütŒbe a görgŒsgy1r1t és a forgóasztalt. EllenŒrizze, hogy a forgóasztal szabadon elforog-e.

**3.** Helyezze el úgy a mikrohullámú sütŒt, hogy jól hozzáférhetŒ legyen a hálózati csatlakozódugasz.

☛ Ne fedje le a sütŒ szellŒzŒnyílásait, mert a sütŒ túlhevülhet és automatikusan kikapcsolhatja magát. Ilyenkor nem m1ködik, amíg megfelelŒen le nem h1l.

☛ Az ön személyi biztonsága érdekében a mikrohullámú sütŒt egy megfelelŒen földelt, AC 230 V, 50 Hz váltóáramú konnektorhoz kell csatlakoztatni. Ha megsérül a csatlakozó-kábel, akkor az csak speciális kábellel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EURO ELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3) cserélhetŒ ki. Forduljon a Samsung kirendeltséghez.

☛ Ne állítsa fel a mikrohullámú sütŒt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütŒ áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütŒ csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütŒ belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielŒtt elŒször használja a sütŒt.

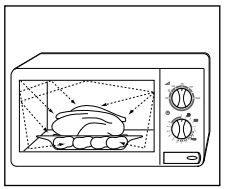
## Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

***A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az étel megfőzhető vagy felmelegíthető anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.***

***A mikrohullámot ön a következőkre használhatja:***

- ***Felolvasztásra***
- ***Melegítésre***
- ***Főzésre***

### *A főzés elve*



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgóasztalon. Ezért az étel egyenletesen fő meg.
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.
3. A főzési idő a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
   - Mennyiségtől és sűrűségtől
   - Víztartalmától
   - Kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

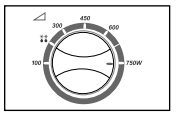
☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:

- Egyenletesen megfőjön az étel közepe is
- Mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

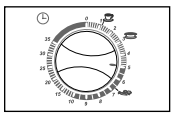
## A sütő működésének ellenőrzése

***Az alábbi egyszerű eljárással ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.***

***Először is, rakjon be egy pohár vizet a forgóasztalra.***



1. Állítsa be a maximumra a teljesítményszintet a **FŰZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.



2. Állítsa be az időt 4...5 percre az **IDŐ** gombbal.

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgóasztal legyen a helyén a sütőben. Ha a maximálistól eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni!

## TeendŒ probléma esetén

***Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.***

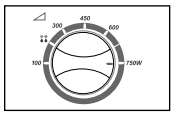
- Normális jelenségek.
  - Kondenzáció a sütŒben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - GŒz lép ki az ajtónál és a szellŒzŒnyílásokból
- A sütŒ nem kezd el m1ködni az **IDÃ** gomb elforgatásakor.
  - Csukva van az ajtó?
- Az étel egyáltalán nem fŒ meg.
  - Jól állította be az IDÃ gombot?
  - Csukva van az ajtó?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?
- Az étel vagy túlfŒ vagy nem fŒ meg eléggé
  - A fŒzési idŒt az étel fajtájának megfelelŒen állította be?
  - MegfelelŒ teljesítményt választott?
- Szikrázás van a sütŒben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütŒben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belsŒ falakhoz?
- A sütŒ zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismérték1 zavarás normális, ha m1ködik a sütŒ. A sütŒt a tévétŒl, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!

✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

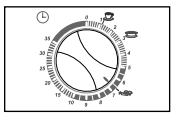
## FŒzés / Felmelegítés

***Az alábbi egyszer1 leírás elmagyarázza, hogyan fŒzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. EllenŒrizze MINDIG a sütŒ beállítását, mielŒtt felügyelet nélkül hagyja a sütŒt!***

***ElŒször is rakja be az ételt a forgóasztal közepére. Csukja be az ajtót.***



**1.** Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 750 W)**.



**2.** Állítsa be a melegítési idŒt az **IDÃ** gombbal.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.

☛ Tilos üresen m1ködtetni a mikrohullámú sütŒt.

✉ Ön fŒzés közben is módosíthatja a fŒzési teljesítményt a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gomb elforgatásával.

## FŒzési teljesítmények táblázata

***Ön az alábbi fŒzési teljesítmények közül választhat.***

| FŒzési teljesítmények táblázata | Teljesítmény |
|---|---|
| NAGY | 750 W |
| KÖZÉPNAGY | 600 W |
| KÖZEPES | 450 W |
| KÖZÉPKICSI | 300 W |
| FELOLVASZTÁS ( ) | 180 W |
| KICSI / MELEGENTARTÁS | 100 W |

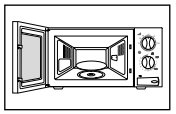
✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb fŒzési idŒ tartozik.

✉ Kisebb teljesítményhez hosszabb fŒzési idŒ tartozik.

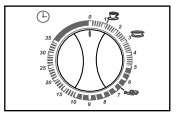
H

## A fŒzés megszakítása

***Ön bármikor megszakíthatja a fŒzést, hogy ellenŒrizze az ételt.***

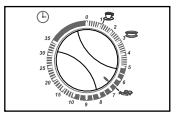


**1.** A fŒzés ideiglenes megszakításához;
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fŒzés. A fŒzés folytatásához csukja be az ajtót.



**2.** A végleges megszakításhoz;
Állítsa az **IDÃ** gombot a “0”-ra.

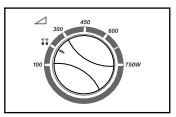
## A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben



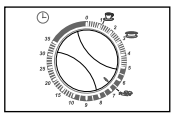
Módosítsa a hátralévŒ fŒzési idŒt az **IDÃ** gomb elforgatásával.

## Felolvasztás manuálisan

***A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit, halat lehet felolvasztani.***
***Helyezze be a mélyhıtött ételt a forgóasztal közepére, és csukja be az ajtót.***



**1.** Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot ⁞⁞ (180W)-ra.

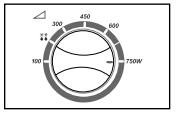


**2.** Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.
Következmény: ElkezdŒdik a felolvasztás.

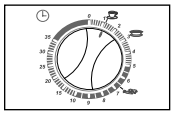
✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

## Az “Azonnali melegítés” használata

***Rakja be az ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.***



**1.** Állítsa be a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a maximális teljesítményre.



**2.** Állítsa az **IDÃ** gombot az Azonnali melegítés funkcióra. (Italok, leves/mártás vagy friss zöldség).

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

## Az “Azonnali melegítés” beállításai

***Íme néhány tipp és tanács az Azonnali melegítés funkció használatához.***

| Szimbólum | Étel | Adag | Melegítési idŒ | Pihentetési idŒ |
|---|---|---|---|---|
| | **Italok** | 150 ml | 1 perc 10 mp. | 1 - 2 perc |
| | **Leves/Mártás** (hıtött) | 200 - 250 ml | 3 perc | 2 - 3 perc |
| | **Friss zöldség** | 300 - 350 g | 6 perc 40 mp. | 3 perc |

# Használható edények

***A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.***
***Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.***
***Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.***

| Edény | Mikrohullám-állóság | Megjegyzés |
|---|---|---|
| **Alumíniumfólia** | ✓ ✗ | Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle. |
| **Pirítótányér** | ✓ | Ne melegítse elő 8 percnél tovább. |
| **Porcelán- és cserépedény** | ✓ | A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve. |
| **Eldobható poliészter karton** | ✓ | Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak. |
| **Gyorsétel csomagolások** | | |
| • Polisztirén csészék és dobozok | ✓ | Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | ✗ | Meggyulladhat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek | ✗ | Szikrázást okozhat. |
| **Üvegáru** | | |
| • Jénai edény | ✓ | Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve. |
| • Finomüvegáru | ✓ | Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik. |
| • Üvegkancsók | ✓ | Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók. |
| **Fém** | | |
| • Edények | ✗ | Szikrázást vagy tüzet okozhatnak. |
| • Mélyhűtőzacskót lezáró drót | ✗ | Szikrázást vagy tüzet okoz. |
| **Papír** | | |
| • Tálcák, csészék, szalvéták | ✓ | Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez. |
| • Újrahasznosított papír | ✗ | Szikrázást okozhat. |
| **Műanyag** | | |
| • Dobozok | ✓ | Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot! |
| • Takaró fólia | ✓ | A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki |
| • Mélyhűtő zacskók | ✓ ✗ | Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával! |
| **Viaszolt vagy zsírpapír** | ✓ | Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére. |

H

## MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz, zsírés cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

## FÃZÉS

**A mikrohullámhoz használható edények:**
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverŒdik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a m1anyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütŒben sosem szabad fémedényt használni.

**A mikrohullámhoz alkalmas ételek:**
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú fŒzéshez, például friss vagy mélyh1tött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetŒk a mikrohullámú sütŒben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthetŒ lenne egy hagyományos fŒzŒlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek cím1 fejezetet).

**Lefedés fŒzés közben**
Az étel lefedése fŒzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gŒz formájában felszáll, és elŒsegíti a fŒzési folyamatot. Az étel különbözŒ módokon fedhetŒ le: például egy kerámia-tányérral, egy m1anyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

**Pihentetési idŒk**
A fŒzés után a pihentetési idŒ nagyon fontos, hogy egyenletes hŒmérséklet alakuljon ki az ételben.

### FŒzési útmutató mélyh1tött zöldségekhez

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. FŒzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze még tovább.
Keverje meg kétszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, f1szerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | IdŒ (perc) | Pihentet-ési idŒ | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Spenót | 150g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |
| Brokkoli | 300g | 600 W | $9^1/_2$-$10^1/_2$ | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |
| Borsó | 300g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |
| Zöldbab | 300g | 600 W | 10-11 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/kukorica) | 300g | 600 W | $8^1/_2$-$9^1/_2$ | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség (kínai) | 300g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet. |

### FŒzési útmutató rizshez és fŒtt tésztához

**Rizs:** Használjon egy fedŒvel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad fŒzés közben. FŒzze lefedve.
A fŒzési idŒ letelte után keverje meg a pihentetés elŒtt és sózza meg vagy f1szerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: ElŒfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a fŒzés végére.

**FŒtt tészta:**
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévŒ vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. FŒzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a fŒzés közben és a fŒzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | IdŒ (perc) | Pihentet-ési idŒ | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Fehér rizs (elŒfŒzött) | 250g | 750 W | 17-18 | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Barnarizs (elŒfŒzött) | 250g | 750 W | 22-23 | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Barna rizs | 250g | 750 W | 22-23 | 10 | Öntsön hozzá 600 ml hideg vizet. |
| Vegyes rizs (rizs + vadrizs) | 250g | 750 W | 18-19 | 5 | Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Vegyes gabona (rizs + gabona) | 250g | 750 W | 19-20 | 5 | Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet. |
| FŒtt tészta | 250g | 750 W | 11-12 | 5 | Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet. |

**FŒzési útmutató friss zöldséghez**

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evŒkanál) minden 250 g-hoz, hacsak ettŒl eltérŒ vízmennyiséget nem ír elŒ a táblázat. FŒzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze tovább. Keverje meg egyszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja Œket, annál gyorsabban fŒnek meg.

**Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (750W) kell fŒzni.**

| Étel | Adag | IdŒ (perc) | Pihentetési idŒ | Utasítások |
|---|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250g<br>500 g | 4½-5<br>8-8½ | 3 | EgyenlŒ méretı darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre. |
| Kelbimbó | 250g | 6-7 | 3 | Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evŒkanál) vizet. |
| Sárgarépa | 250g | 4½-5 | 3 | Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre. |
| Karfiol | 250g<br>500g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Egyforma méretı darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak. |
| Tök | 250g | 3½-4 | 3 | Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evŒkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig fŒzze, hogy éppen megpuhuljon. |
| Padlizsán | 250g | 4½-5 | 3 | Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evŒkanál citromlével. |
| Póréhagyma | 250g | 5-5½ | 3 | Vágja vékony szeletekre a póréhagymát. |
| Gomba | 125g<br>250g | 1½-2<br>3½-4 | 3 | Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás elŒtt öntse le a levet. |
| Hagyma | 250g | 5½-6 | 3 | A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evŒkanál) vizet. |
| Paprika | 250g | 4½-5 | 3 | Vágja a paprikát vékony szeletekre. |
| Burgonya | 250g<br>500 g | 4½-5½<br>8-9 | 3 | Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja Œket egyforma nagyságú negyedekre. |
| Fehérrépa | 250g | 5-5½ | 3 | Vágja fel a fehérrépát apró kockákra. |

## *FELMELEGÍTÉS*

A mikrohullámú sütŒvel sokkal gyorsabban felmelegíthetŒ egy étel, mint egy hagyományos fŒzŒlapon.

A teljesítményt és a melegítési idŒt az alábbi táblázat szerint célszerı beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahŒmérsékletıek (18...20°C), vagy hogy egy hıtŒszekrénybŒl vették éppen ki Œket (5...7°C).

**Elrendezés és lefedés**

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielŒtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerıbb.

- **Teljesítmény és keverés**

Egyes ételek 750W teljesítménnyel melegíthetŒk, mások csak 600W, 450W vagy 300W-tal.

A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedŒ ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás elŒtt is.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg Œket a melegítés elŒtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja Œket a mikrohullámú sütŒben.

- Ajánlatos egy mıanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendŒ folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerı rövidebb melegítési idŒt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

**Melegítési és pihentetési idŒk**

Egy étel elsŒ ízben történŒ melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési idŒt - a késŒbbi felhasználáshoz.

Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tızforró legyen.

Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hŒmérséklet. Az ajánlott pihentetési idŒ 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági elŒírásokról szóló fejezetet is.

- ***FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE***

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelŒzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendŒ folyadékba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után.

H

## BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

**BÉBIÉTEL:**
Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás elŒtt. Keverje meg még egyszer és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. Ajánlott tálalási hŒmérséklet 30-40°C között.

**BÉBITEJ:**
Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedŒ nélkül. Sose melegítse fedŒvel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idŒ elŒtt és még egyszer a felszolgálás elŒtt! EllenŒrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hŒmérsékletét, mielŒtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hŒmérséklet: kb. 37°C.

**MEGJEGYZÉS:**
A bébiételt gondosan ellenŒrizni kell tálalás elŒtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmény és melegítési idŒ csak irányértéknek tekintendŒ.

### Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és melegítési idŒk csak iránymutatóként értendŒk.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | IdŒ (perc) | Pihentet-ési idŒ | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Bébiétel (zöldség + hús) | 190g | 600 W | 30mp | 2-3 | Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. |
| Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs) | 190g | 600 W | 20mp | 2-3 | Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. |
| Bébitej | 100ml<br>200ml | 300 W | 30-40mp<br>1perc - 1perc 10mp | 2-3 | Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalack ba. Rakja a forgóasztal közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás elŒtt rázza fel jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. |

### Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idŒk csak irányértéknek tekintendŒk.

| Étel | Adag | Teljesít-mény | IdŒ (perc) | Pihentet-ési idŒ | Utasítások |
|---|---|---|---|---|---|
| Italok (szobahŒmér-sékletı kávé, tej, tea, víz) | 150 ml (1csésze)<br>250 ml (1bögre) | 750 W | 1-1$^1/_2$<br>$1^1/_2$-2 | 1-2 | Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés elŒtt és után. |
| Leves (hıtött) | 250g<br>450g | 750 W | 3-3$^1/_2$<br>4-4$^1/_2$ | 2-3 | Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás elŒtt. |
| Pörkölt (hıtött) | 350g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt. |
| FŒtt tészta mártással (hıtött) | 350g | 600 W | 4-5 | 3 | Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás elŒtt. |
| Töltött fŒtt tészta mártással (hıtött) | 350g | 600 W | $4^1/_2$-$5^1/_2$ | 3 | Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt. |
| Egytálétel (hıtött) | 350g<br>450g | 600 W | 5-6<br>6-7 | 3 | Rakjon egy 2-3 hıtött összetevŒbŒl álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. |

H

### FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhıtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhıtött ételt. Ez nagy elŒny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhıtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a fŒzés elŒtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkezŒ víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhıtött ételt egy tálba, fedŒ nélkül. A félidŒnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
EllenŒrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhıtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be Œket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külsŒ felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielŒtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idŒ a felolvasztott mennyiségtŒl függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idŒ kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hŒmérsékletı mélyhıtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

**Minden mélyhıtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ⁑⁑) kell felolvasztani.**

| Étel | Adag | IdŒ (perc) | Pihentetési idŒ (perc) | Utasítások |
|---|---|---|---|---|
| Hús | | | | |
| Fasírt | 500g | 14-15 | 5-20 | Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél. |
| Sertés szeletek | 250g | 7-7½ | | |
| Baromfi | | | | |
| Csirkedarabok | 500 g (2 db) | 15-16 | 15-40 | A csirkedarabokat elŒször a bŒrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét elŒször a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél. |
| Egész csirke | 900g | 32-34 | | |
| Hal | | | | |
| Hal szeletek | 250g (2 db) | 7-8 | 5-20 | A mélyhıtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél. |
| | 400g (4 db) | 12-13 | | |
| Gyümölcs | | | | |
| Bogyósok | 250g | 7-8 | 5-10 | Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérŒjın). |
| Kenyér | | | | |
| Zsömle (kb. 50g / db) | 2 db | 1½-2 | 5-10 | A zsömléket rendezze el körben vagy a keny eret vízszintesen egy konyhapapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidŒnél! |
| | 4 db | 3-4 | | |
| Pirítós/ szendvics | 250g | 4-5 | | |
| Rozskenyér | 500g | 8-10 | | |

# FŒzési útmutató (folytatás)

## KÜLÖNLEGES TIPPEK

**VAJ OLVASZTÁSA**
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le mıanyag fedŒvel.
Melegítse 30-40 mp-ig 750W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

**CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA**
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

**KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA**
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300W-tal, míg meg nem olvad a méz.

**ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA**
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300W-tal.
Megolvasztás után keverje meg.

**TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)**
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. FŒzze fedŒ nélkül egy pirex üvegtálban $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 750 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. FŒzés közben keverje meg kétszer.

**LEKVÁR FÃZÉSE**
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különbözŒ bogyósokat) egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. FŒzze lefedve 10-12 percig 750W-tal. FŒzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelı kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedŒvel pihentesse 5 percig.

**PUDING KÉSZÍTÉSE**
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. FŒzze lefedve $6^1/_2$-$7^1/_2$ percig, 750W-tal. FŒzés közben többször keverje meg.

**MANDULA PIRÍTÁSA**
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretı kerámia tányéron. Pirítsa $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 600W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütŒben. Használjon edényfogó keztyıt, amikor kiveszi!

# A mikrohullámú sütŒ tisztítása

***A mikrohullámú sütŒ alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:***

- ***A belsŒ és a külsŒ felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgóasztalt és a görgŒsgyırıt***

☛ Ügyeljen MINDIG arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütŒ külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

2. Távolítsa el a felfröcskölŒdéseket és a szennyezŒdéseket a belsŒ felületekrŒl vagy a görgŒsgyırırŒl egy szappanos ronggyal. Azután törölje Œket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgóasztalra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgóasztalt, ha szükséges! A forgóasztal mosogatógépben is mosogatható.

✉ NE ÖNTSÖN vizet a szellŒzŒnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyezŒdések:
- Ne gyılhessenek össze
- Ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

## A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása

***Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütŒ tárolásánál vagy használatánál.***
***Nem szabad a sütŒt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:***

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütŒ háza.***

***A mikrohullámú sütŒt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelŒvel szabad javíttatni!***

☛ NE szerelje le a sütŒrŒl a külsŒ házat! Ha elromlott a sütŒ, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütŒt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
- Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütŒ alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütŒ kommersz használatra készült.

## M1szaki adatok

***A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, M1618N mikrohullámú sütŒ megfelel az alábbi m1szaki jellemzŒknek.***

***A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a m1szaki adatok vagy a használati utasítás elŒzetes értesítés nélkül történŒ módosítására.***

| **Modell** | **M1618N** |
|---|---|
| **Hálózati feszültség** | 230V ~ 50 Hz |
| **Felvett teljesítmény**<br>Mikrohullám | <br>1150 W |
| **Leadott teljesítmény** | 100 W / 750 W (IEC - 705) |
| **Üzemi frekvencia** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75S(31) |
| **H1tés módja** | Ventilátorral |
| **Méretek (szélesség x magasság x mélység)**<br>KülsŒ<br>BelsŒ | <br>489 x 275 x 365 mm<br>306 x 181 x 320 mm |
| **Ùrtartalom** | 17 liter |
| **Tömeg**<br>Nettó | <br>kb. 12,5 kg |

SAMSUNG
ELECTRONICS